Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: hoch - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Bisquit

2,0	Eier
50,0 g	Zucker
1,0 EL	Vanillezucker
50,0 g	Mehl
1,0 TL	Backpulver

Kompott

250 g	Rhabarber
125 ml	Weißwein
1,0 EL	Vanillepuddingpulver
70,0 g	Zucker

Crème

375 g	Mascarpone
375 g	Magerquark
3,0 EL	Amaretto
70,0 g	Zucker
250 g	Erdbeeren

(Angaben für 8 Personen)



Erdbeeren und Rhabarber sind die unschlagbare Kombination im Frühsommer. Und als Tiramisu schmeckt sie noch mal so gut.

Zubereitung

Biskuit

Eier, 50g Zucker und Vanillezucker in einem heißen Wasserbad verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Topf aus dem Wasserbad nehmen, Mehl und Backpulver unterrühren. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 26cm) füllen.
Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 170°C) circa 20 Minuten backen.

Kompott

Den Rhabarber in etwa 3cm lange Stücke schneiden. Wein, 50ml Wasser und 70g Zucker etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann aufkochen lassen und das Puddingpulver (in 1 EL Wasser glattgerührt) unterrühren. Den Rhabarber hinzufügen und nochmals aufkochen. Etwa 30 Minuten abkühlen lassen.

Crème

Maskapone, Quark, Likör und 70g Zucker glattrühren. Die Crème kühl stellen.

Fertigstellung

Den abgekühlten Biskuit achteln und die Hälfte auf den Boden einer Glasschale legen. Dann nach folgendem Muster schichten: 1/3 Crème, 1/2 Kompott, Rest Biskuit, 1/3 Crème, Rest Kompott, Rest Crème.
Mindestens 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren die Erdbeeren auf dem Tiramisu verteilen.
Wer sich Arbeit sparen will, kann statt des selbstgemachten Bisquits auch Löffelbisquit verwenden und diese in etwas Milch einweichen. Statt des Zuckers kann man Kompott und Crème auch mit Honig oder Fruchtdicksaft süßen